

きのこのスープ

Gobova juha



<材料>

きのこ(ポルチーニ、マッシュルームなど、いくつかの種類を混ぜても) 250g

玉ねぎ 1/2 個

じゃがいも 2 個

にんにく 1 片

オリーブオイル(サラダ油) 大さじ 1

ローリエ 1 枚

マジョラム 適量

塩 適量

胡椒 適量
野菜のコンソメ 500ml
サワークリーム 25g
白ワイン 25ml
イタリアンパセリ 適量



作り方

- ① 玉ねぎ、にんにくは薄切り。きのこは、マッシュルームはスライスして、しめじはほぐす。じゃがいもは、皮をむいて一口大に切る。



- ② お鍋にオリーブオイルを入れ、弱火で玉ねぎを炒める。玉ねぎが柔らかくなったら、じゃがいもを加えて、1 分程炒める。きのこにんにくを加えて、きのこがしんなりしてくるまで数分ほど炒め、野菜のコンソメ、ローリエ、マジョラムを鍋に入れて、煮込む。



鍋にオリーブオイルを入れ、弱火で玉ねぎを炒める



玉ねぎがしんなりしてきたら、じゃがいもを入れる



じゃがいもを1分炒めたら、きのこにんにくを入れる



きのこがしんなりしてくるまで数分炒める



鍋に野菜のコンソメ、ローリエ、マジョラムを入れて、煮込む

- ③ ジャがいもが柔らかくなったら、白ワインとサワークリームを入れる。塩と胡椒で味を整えて、イタリアンパセリを添える



ジャがいもが柔らかくなったら、白ワインとサワークリームを入れる



塩、胡椒で味を整える



イタリアンパセリを添える